

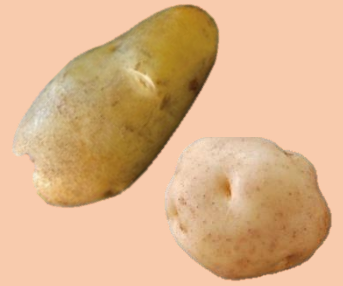
学校給食でよく使う食材

じゃがいも

学校給食での使用量

No.2!*

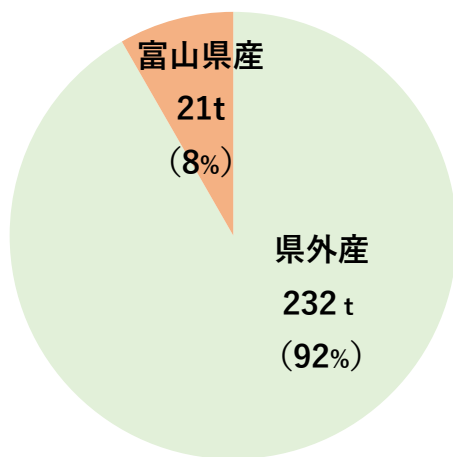
※野菜・果実等のうち



学校給食での使用状況

煮物、汁物、サラダ、炒め物、揚げ物等、幅広い料理に活用できるため、学校給食では一年を通して使用しています。大量調理では、L～2L（1個200g～250g）の大きいサイズが好まれます。

R2 総使用量 253t



学校給食のニーズ

- 皮剥き機を使うため、均一に皮がむける「芽の深くない品種」を使用したい。（メーカーイン、はるか、とうや、でじま）
- 旬の季節には、「新じゃが」を使った料理を給食で提供したいな！



献立の活用状況

主な献立と
一人分の使用量

みそ汁やスープの具
にも使用します。



肉じゃが 50g



そばろ煮 50g



ジャーマン
ポテト 50g



ポテトサラダ
40g

県内の主な産地

富山市、高岡市



出荷時期 7、8月

R2 県内の主な販売量 107t

（上記産地以外含む）